



REPUBBLICA ITALIANA

TRIBUNALE DI MANTOVA
SEZIONE PENALE

IN NOME DEL POPOLO ITALIANO

Il Tribunale di Mantova, Sezione Penale, in composizione monocratica nella persona del Giudice Dott.ssa Alessia Perolio (G.O.P.) all'udienza del 13 novembre 2018 ha pronunciato e pubblicato mediante lettura del dispositivo la seguente

SENTENZA

Nei confronti di:

....., nato a,
ivi residente in via

LIBERO ASSENTE

Difeso dall'avv. Marco Casini del Foro di Cremona di fiducia.

IMPUTATO

Della contravvenzione p. e p. dall'art. 6 comma 4 (in relazione all'art. 5 lettere c) e d) L. 283/1962, perché, in qualità di amministratore del "....."
con sede in San Giovanni del Dosso, produceva e deteneva per la vendita sostanze alimentari consistenti in pesto bianco di suino con cariche microbiche di salmonella "rissen" superiori ai limiti dei legge e comunque nocive.
In San Giovanni del Dosso (MN) il 22/07/2015

Con l'intervento del Pubblico Ministero in persona della Dott.ssa Tarantino V.P.O.e dell'avv. Marco Casini difensore di fiducia dell'imputato

SENTENZA 1224/18

in data 13/11/2018

N. 4375/2015 N.R.

N. 1065/17 R.G. Trib

Depositata in data

8/01/2019

Data di irrevocabilità

N.
Registro esecuzioni

N.
Ufficio Recupero crediti

Redatta scheda in data



Conclusioni delle parti

Il Pubblico Ministero: assolvere l'imputato perché il fatto non costituisce reato.

Il difensore dell'imputato: assolvere l'imputato perché il fatto non sussiste o con formula più ampia; in subordine dichiararsi l'esclusione della punibilità ai sensi dell'art. 131 bis CP per i motivi di cui alla nota di udienza depositata in data 7/11/2018.

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive letter 'A'.

MOTIVAZIONE

L'imputato veniva citato a giudizio con decreto di giudizio immediato emesso dal GIP in data 23 maggio 2017 a seguito di opposizione a decreto penale di condanna n. 153/2016 per rispondere della contravvenzione p. e p. dall'art. 6 comma 4 (in relazione all'art. 5 lettere c) e d) L. 283/1962, fatto commesso in San Giovanni del Dosso (MN) in data 12 luglio 2015.

All'udienza del 26.9.2017, dichiarata l'assenza dell'imputato, revocato il decreto penale opposto, venivano ammesse le prove richieste dalle parti.

L'udienza del 20.3.2018, presente l'imputato, del quale veniva revocata l'assenza, venivano escussi i testi del PM _____, l'imputato si sottoponeva ad esame e venivano altresì escussi i testi della difesa _____ e _____. La difesa rinunciava al teste _____ e, nulla opponendo il PM, veniva revocata l'ordinanza ammissiva del teste, infine il Giudice rinviava ad altra udienza per la discussione.

All'udienza del 13.11.2018 le parti concludevano come da verbale ed il giudice pronunciava sentenza dando lettura del dispositivo.

Dall'istruttoria dibattimentale è emerso che i fatti contestati non costituiscono reato e per tale motivo l'imputato va mandato assolto dalla contravvenzione contestatagli.

Il teste _____ in servizio presso il distretto Veterinario Ostiglia, Asl Mantova ha dichiarato di essersi recato presso il _____ in data 22.7.15 insieme al _____ al fine di eseguire un prelievo di Salsiccia o prodotto comune. E di aver in effetti effettuato un prelievo di pesto (macinato di Suino).

L'operazione è stata fatta individuando una partita di pesto bianco di 100 kg destinato alla commercializzazione o essiccazione per la produzione di salsiccia.

Prelevato il prodotto, ne sono stati fatti fare dei sacchetti, cinque, sui quali è stata posta un'etichettatura solo ai fini del campionamento. Infine i sacchetti sono stati portati all'istituto zooprofilattico e a seguito degli esami eseguiti è stata comunicata la presenza di una salmonella minore.

Il Salumificio, una volta fatto il prelievo, ha deciso autonomamente di tenere tutto il lotto in stabilimento per effettuare le controanalisi.

L'esito delle analisi effettuate dall'Asl è stato di individuazione della presenza di salmonella di un ceppo minore, forse la Rissen. La salmonella era presente sia in prima che in seconda istanza, ossia effettuata l'analisi su di un campione e riscontrata la presenza della salmonella, si è proceduto a ripetere le analisi previa comunicazione al Salumificio, poiché l'esame si ripete con la presenza, non obbligatoria, della ditta che viene invitata.

Effettuate le seconde analisi, e rilevata la presenza di salmonella su tre dei cinque sacchetti, è stata fatta la segnalazione di notizia di reato con indicazione del numero del rapporto di prova.

Il teste ha precisato che il prodotto non era confezionato per la vendita ma che è stato insaccato da loro al fine di eseguire il prelievo. In buona sostanza il prodotto non era ancora stato commercializzato e che in ogni caso il prodotto era da consumare previa cottura e viene commercializzato con queste indicazioni dal Salumificio. Il teste ha precisato altresì che la cottura elimina la salmonella.

Anche il teste [redacted] in servizio presso ASL Mantova, ha confermato quanto dichiarato dal precedente teste.

L'imputato, sottoposto ad esame alla medesima udienza ha dichiarato di svolgere tale professione da 40 anni e che il salumificio è stato fondato quando lui era un bambino.

Sia all'epoca dei fatti che oggi egli è Presidente del consiglio di amministrazione. La sua società applica il principio di autocontrollo da una decina d'anni, da quando è divenuto obbligatorio e a tale mansione sono addetti la sig. [redacted]. All'interno dell'azienda c'è anche un laboratorio dove lavora un chimico che fa' analisi laboratorio e che si chiama [redacted] ed è il loro tecnico.

L'imputato ha precisato di non aver visto com'è stato fatto il prelievo, ma che gli è stato riferito. Ha ribadito che il prodotto non è mai stato commercializzato. Da parte loro era stata fatta analisi sullo stesso lotto ma non era stato trovato nulla.

La teste della difesa sig. [redacted] escussa alla medesima udienza ha dichiarato di essere una dipendente, con qualifica di impiegata, del salumificio e di occuparsi di HCCP dal 2001.

Tra le mansioni ad ella affidate c'è l'attività di autocontrollo di cui riveste il ruolo di responsabile. La [redacted] ha dichiarato di occuparsi della redazione del piano, dei controlli nel parco produttivo, della formazione del personale, controllo prodotti e ha riconosciuto il

documento di autocontrollo prodotto dalla difesa sub 1) specificando che si tratta del loro piano di controllo.

La teste ha altresì precisato che sull'autocontrollo il personale viene formato anche grazie ad un corso di formazione con frequenza annuale cui deve partecipare tutto il personale.

Venendo ai fatti contestati, la teste ha dichiarato di essere stata presente al prelievo dell'impasto di suino in data 22.7.2015.

Il prelievo è stato eseguito nel locale produttivo, i campioni sono stati prelevati direttamente dalla macina e quindi confezionati ad hoc per l'esame. Non si trattava di un prodotto commercializzato, bensì di un semi lavorato e una volta completato l'iter produttivo il prodotto si doveva consumare previa cottura.

La teste ha precisato che in precedenza, su quel prodotto non erano pervenuti rilievi dal laboratorio interno che si occupa delle analisi, precisando che avevano fatto un prelievo nel laboratorio interno e riconoscendo il documento n 3) prodotto dalla difesa, che rappresenta il risultato dell'analisi fatta. La teste afferma che si tratta dello stesso del capo d'imputazione in quanto è riportato il lotto di produzione, e la tracciabilità aziendale permette di identificare i prodotti con un lotto.

La teste ha dichiarato che dal 2001, da quando ella si occupa di autocontrollo non sono mai state elevate contravvenzioni relative all'autocontrollo, che la loro ditta è certificata e che era in possesso di una certificazione specifica per Haccp, riconoscendo le certificazioni che le sono state esibite e che sono state acquisite a giudizio.

La teste ha precisato che nel salumificio, quando viene trovato un problema si blocca il lotto. Per i prodotti stagionati la salmonella con la stagionatura scompare mentre per gli altri prodotti vengono ripetute le analisi e se la salmonella è ancora presente il lotto viene distrutto.

La teste ha precisato che si occupa di sicurezza alimentare e Haccp ha confermato di aver redatto il parere prodotto dalla difesa sub doc. 4).

Ha precisato che la Salmonella si trova nel tratto gastro intestinale dell'animale e se viene rinvenuta nella carne l'unica possibile via di contaminazione è quella fecale. Ciò è possibile in quando durante la macellazione del materiale fecale può contaminare la carcassa e le relative carni affermando che l'unico momento in cui la carne può essere stata

contaminata dalla salmonella è durante la fase di macellazione e che per tale motivo è provabile che la carne sia già giunta contaminata.

Le analisi in autocontrollo avevano tuttavia dato esito negativo da parte dell'azienda.

Anche se le analisi effettuate dall'asl avevano avuto un riscontro positivo in 2 su 5 campioni, tuttavia la contaminazione non era diffusa per dare positività costante in tutti e 5 campioni.

La teste ha altresì precisato che il ritrovamento di salmonella non è indice di sicurezza alimentare, ma di igiene alimentare e che la presenza di salmonella in questo caso è un criterio di igiene alimentare ed i prelievi così fatti si applicano sui prodotti già finiti, o da consumarsi tale e quale, non come nel caso di specie previa cottura.

In ogni caso è stata fatta un'implementazione controllo certificato di qualità. Infine la teste ha dichiarato che a suo giudizio il salumificio non poteva fare altro per evitare la problematica e che è stato fatto tutto il possibile.

La teste , responsabile qualità dell'azienda, si occupa ed è responsabile di tutti i processi aziendali. Escussa alla medesima udienza ha riconosciuto il doc. 1 prodotto dalla difesa, quale estratto del piano Haccp.

La teste ha confermato quanto già dichiarato dai precedenti testi, precisando che l'azienda non ha mai riportato sanzioni per inadeguatezza della procedura di autocontrollo. ll

Il salumificio si è dotato delle procedure di autocontrollo da quanto è entrata in vigore la norma e le stesse sono state modificate in base all'adeguamento della normativa.

Il personale viene formato e annualmente fanno riunioni e i nuovi addetti vengono istruiti, e vengono effettuati controlli sia prima che durante le operazioni su macchinari e dipendenti.

Orbene, da tutto quanto emerso dall'istruttoria dibattimentale, sebbene dalle analisi Asl Mantova siano emersi due campioni oggetto di contaminazione da salmonella, non è emersa alcuna penale responsabilità in capo all'imputato poiché manca elemento psicologico.

Infatti è emerso che il salumificio è dotato di un regime di autocontrollo ben disciplinato, e comprovato in dibattimento dalla produzione documentale. E' emerso altresì che l'azienda aveva effettuato una propria verifica sullo stesso lotto ed il risultato ottenuto era negativo.

Solo su alcuni campioni è stata trovata la salmonella, ma si trattava di un prodotto semilavorato, non pronto per la commercializzazione. E' emerso altresì che la salmonella si abbatte con il decorrere nel tempo. E che in ogni caso il prodotto doveva essere confezionato previa cottura.

Non ci sono ulteriori controlli, ulteriori passaggi che dovevano essere fatti dall'azienda che era altresì dotata di un responsabile autocontrollo sin dal 2001.

Infine i veterinari Asl che hanno fatto il sopralluogo non hanno rilevato nessuna contestazione relativa all'autocontrollo.

P.Q.M.

Visto l'art. 530 c.p.p.

Assolve ' dal reato contestatogli perché il fatto non costituisce reato.

Visto l'art. 544 c.p.p.;

pone in giorni 60 il termine per il deposito della sentenza.

Mantova, 13 novembre 2018

IL G.O.P.
Dott.ssa Alessia Perolio

31.01.18
[Handwritten signature]